

## Sessão 4

### Diagnóstico Laboratorial I

025

#### **EFEITO DO CONGELAMENTO NA CONTAGEM DE SALMONELLA ENTERITIDIS PELO MÉTODO DO NMP EM CECOS DE FRANGOS DE CORTE.**

*Ana Piazenski Fittel, Aline Kellermann, Ludmila Pinheiro do Nascimento, Eduardo Frainer Barbosa, Vanessa Rodrigues Vieira, Vladimir Pinheiro do Nascimento (orient.)* (Departamento de Medicina Animal, Faculdade de Veterinária, UFRGS).

Frangos de corte (FC) infectados por *Salmonellae* paratíficas podem desenvolver a Salmonelose clinicamente ou de forma assintomática, albergando estes agentes e tornando-se uma fonte potencial da doença para humanos. Dentre os procedimentos do processamento no abatedouro, está o resfriamento, que não inviabiliza a presença de *Salmonella*. Contudo, quando se trata do procedimento de congelamento, espera-se deste a redução à ausência de bactérias viáveis. O presente trabalho visou comparar o efeito destes dois métodos (resfriamento x congelamento) sobre a quantidade de *Salmonellae* presentes em cecos de FC. Para tanto, foram coletados cecos de 15 FC de um lote avícola, os quais foram assim processados: 10g do material foram pesados e colocados em saqueta estéril, na qual foram adicionados 1 ml de inóculo contendo 10<sup>7</sup>-7 (10<sup>7</sup>-99 UFCs) de *Salmonella* Enteritidis (SE) resistente ao Ác. Nalidíxico, e finalmente, 90ml de água peptonada tamponada 1%, sendo o material levado ao homogeneizador (Stomacher) por 1 minuto. Estas amostras foram submetidas à contagem de SE pelo método do Número Mais Provável (NMP). Após, foram coletados mais 45 cecos, inoculados com 10<sup>7</sup>-7 de SE, e separados em 3 grupos de 15 amostras cada, sendo congelados a -20°C por tempos de 1, 3 e 7 dias respectivamente. Posterior aos períodos indicados, todas as amostras foram submetidas à contagem de SE pelo NMP. Nos cecos à temperatura ambiente (TA), foram obtidos os números máximos de NMP (>1.100 céls./g) em todas as 15 amostras. Tanto nos cecos congelados por 1 quanto por 3 dias, 7 amostras de cada grupo tiveram redução na contagem; já nos cecos congelados por 7 dias, 5 amostras tiveram um menor número de células de SE viáveis. Os resultados foram analisados estatisticamente, não havendo diferença significativa na redução entre os tempos de congelamento, apenas na redução observada entre as amostras à TA e as congeladas. A partir deste estudo, pode-se afirmar que materiais remetidos aos laboratórios para análises de Contagem de *Salmonella* não devem estar congelados, pois os resultados poderão não refletir a situação existente no material à TA. Além disto, o congelamento pareceu cumprir sua função tecnológica de reduzir a quantidade de células viáveis do patógeno no produto, diminuindo assim o risco ao consumidor. (FAPERGS/IC).